



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSÖÖK

Kalakutienos kukuliai įdaryti varškės sūriu ir troškinti pomidorų padaže



Gaminimas

1. Druską suberkite į vandenį ir gerai išmaišykite. Sūrį supjaustykite stambiais kubeliais, užpilkite vandeniu su druska ir palaikykite šaldytuve parą laiko. Sūrumą galite reguliuoti pagal skonį – druskos dėkite daugiau arba mažiau. Vandenį nupilkite, sūrio kubelius sumaišykite su prieskoniais. Likusį sūrį galite naudoti salotoms, kepiniams.
2. Kalakutieną sumaišykite su česnaku, avižiniais dribsniais, sūriu, kiaušiniu, pipirais, svogūnų laiškais. Perkant „Lapino puota“ kalakutieną, druskos dėti nereikia, nes mėsa jau pasūdyta. Suformuokite apvalius kukuliukus. Formuojant kukulius į kiekvieno vidų įspauskite po kubelį sūrio. Kukulius apvoliokite miltuose ir apkepkite keptuvėje su sviestu iš abiejų pusių. Apkeptus kukulius sudėkite atgal į keptuvę, užpilkite padažu ir viena stikline vandens, troškinkite ant silpnos kaitros 30 minučių.



[Atgal į receptų sąrašą](#)

Dėkojame [bulviukose.lt](#) už receptą!



INGREDIENTAI

500 g.	Lapino Puota švž. smulkinta kalakutiena
2 skiltelės	Česnakas
Pagal skonį	Šviežiai malti pipirai
1/2 stiklinės	Smulkūs avižiniai dribsniai
1 vnt.	Kiaušiniai
2 v.š.	Smulkinti svogūnų laiškai
2 v.š.	Tarkuotas kietasis sūris
Pagal poreikį	Sūdytas varškės sūris
Keli šaukštai	Miltai
Pagal poreikį	Lydytas sviestas
2 stiklinės	Pomidorų padažas
	Sūdytam varškės sūriui:
1 vnt.	Varškės sūris
1 l.	Vanduo
1 1/2 v.š.	Druska
Pagal skonį	Mėgiamos prieskoninės žolelės